Eplekladdkake med vanilje

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 pk vaniljekrempulver (se tips)
♥ 1,5 dl hvetemel

Topping:
♥ 3 epler
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Visp egg og sukker raskt sammen (du skal ikke piske så lenge at det blir eggedosis). Bland inn smøret og deretter vaniljesukker. Rør så inn vaniljekrempulver og til slutt hvetemelet.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skrell og rens eplene og del dem i båter. Ha eplebåtene i en bolle. Bland sukker og kanel og ha dette over eplene. Vend rundt på eplebitene slik at de blir dekket av kanelsukkeret.

Legg eplebåtene på oppå deigen i et pent mønster.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 25 minutter (se tips).

Kaken skal være såvidt gjennomstekt og fortsatt bløt og litt kladdete i konsistensen. La kaken avkjøles en stund før du tar den ut av formen og skjærer i den.

Tips

♥ Pass nøye på steketiden og tilpass etter behov. Kaken må ikke stekes for lenge for å få den typiske kladdete konsistensen. På den annen side kan ikke kaken stekes så kort at den blir flytende og umulig å skjære i pene stykker.

♥ Som vaniljekrempulver bruker jeg dette som er beregnet for å lage vaniljekrem uten koking (kakefyll med vaniljesmak fra Freia). 1 pk tilsvarer 1,5 dl vaniljekrempulver. Det går også greit å bruke vaniljekrempulver for vaniljekrem som er beregnet på koking. Og har du ingen av delene, kan du erstatte vaniljekrempulveret med ytterligere 1,5 dl hvetemel slik at det blir 3 dl hvetemel totalt, men da får kaken såklart ikke den samme vaniljesmaken.

♥ Denne eplekaken holder seg myk og god i flere dager. Pakk den inn i plast og oppbevar i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

♥ Se også "**Eplekake med vanilje**", som også inneholder vaniljekrempulver i deigen. En annen kladdkake med eple er "**Kladdkake med revet eple**".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekladdkake-med-vanilje